



- Il latteria cremoso è un formaggio a pasta molle a breve stagionatura
- Grazie alla breve stagionatura è caratterizzato da una struttura particolarmente solubile in bocca, con un'elevata solubilità
- La pasta è di colore bianco o paglierino chiaro, il sapore è delicato con i classici sentori del latte tipici del formaggio latteria
- Perfetto per chi ama gusti delicati e poco invasivi, si presta inoltre a molte preparazioni, da semplici panini a piatti caldi

Latteria fresco cremoso

DATI GENERALI	
Ingredienti	Latte , sale, caglio
Stagionatura	20 - 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6 kg circa
Stoccaggio	4 - 6 °C
Origine del latte	Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO	
Valore energetico	346 kcal / 1436 kJ
Grassi	28.00 g
Acidi grassi saturi	18.00 g
Carboidrati	1.50 g
Zuccheri	1.20 g
Proteine	22.00 g
Sale	1.70 g